

Muffins à la Grecque

Ingrédients :

12 c.s de farine
1 sachet de levure chimique
1 c.c de sel
2 c.c de thym
2 oeufs
3 dl de lait
4 c.s d'huile d'olive
12 cubes de Feta
Quelques olives vertes en rondelles
fleur de sel

Préparation :

- Mélanger la farine, la levure, le sel et 1 1/2 c.c de thym dans un bol
- Fouetter l'oeuf, le lait et l'huile d'olive dans un autre récipient
- Verser la préparation liquide sur le mélange à base de farine, mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse
- Beurrer, fariner ou chemiser d'un papier 12 moules à muffins
- Remplir 1/3 des moules avec la préparation
- Placer 1 cube de Feta et quelques rondelles d'olive sur la pâte
- Recouvrir avec le reste de la préparation
- Décorer avec une rondelle d'olive, parsemer un peu de thym et une pincée de fleur de sel sur chaque muffin
- Cuire 20-25 minutes dans le four préchauffé à 180 degrés

